

ZOOM NA SMAK

17 WSKAZÓWEK DLA POCZĄTKUJĄCEGO
FOTOGRAFA KULINARNEGO



AUTORKA BLOGU
STRAWBERRIES FROM POLAND

ANIA WŁODARCZYK

otwarty**ikm**

SŁOWEM WSTĘPU

Nazywam się Ania Włodarczyk, jestem autorką blogu Strawberries from Poland i od ponad dekady zajmuję się fotografią kulinarną. Co najmniej połowę tego czasu działam komercyjnie, a od roku prowadzę zajęcia fotografii kulinarnej.

Moje zdjęcia i teksty znajdziecie w magazynach kulinarnych oraz na Instagramie: @aniawlodarczyk.

W maju 2020 roku we współpracy z Instytutem Kultury Miejskiej poprowadziłam warsztaty fotografii kulinarnej on-line. Pokazałam Wam, jak pracuję, jak wygląda moje zaplecze fotograficzne i podzieliłam się wskazówkami, jakimi może kierować się początkujący fotograf kulinarny. Warsztaty odbyły się w ramach programu Otwarty IKM.

W tym niewielkim e-booku znajdziecie ściągę poświęconą fotografii kulinarnej. Skupiam się tu na początkujących, którzy dopiero rozpoczynają zabawę z tym rodzajem fotografii.

A więc zamiast wymyślać kolejne wymówki, że nie masz czasu, miejsca i możliwości do fotografowania, przeczytaj ten e-book i do dzieła!

Jeśli chcesz się podzielić efektami swojej pracy, pokaż mi je, wysyłając maila: wlodarczyk.ania@gmail.com albo oznaczając mnie na Instagramie.



1. POZNAJ WSZYSTKIE MOŻLIWOŚCI SWOJEGO SPRZĘTU

Największą obelgą dla fotografa jest stwierdzenie: "ale ładne zdjęcia robi twój aparat!". To jak powiedzieć kucharzowi "ale dobre zupy gotuje twój garnek!" albo pisarzowi "ale piękne książki pisze twój komputer". Aparat jest tylko narzędziem, zaś to Ty jesteś fotografem. Możesz mieć najlepszy sprzęt świata, ale jeśli będziesz używać wyłącznie trybu AUTO, daleko nie zajdziesz.

Moja pierwsza rada jest więc taka: wyciśnij maksimum ze swojego sprzętu. Nawet jeśli to tylko telefon, naucz się robić nim piękne zdjęcia. Jeśli masz stary aparat fotograficzny, poznaj wszystkie jego funkcje i możliwości.

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI NAJLEPSZYM PRZYJACIELEM FOTOGRAFA

Poszperaj w szafce i wydobądź z niej zakurzoną instrukcję obsługi aparatu. To najlepszy podręcznik fotografii i gwarantuję Ci, że jeśli sumiennie go przerobisz, poznasz większość tajemnic fotografa.

Mi udało się przerobić połowę instrukcji obsługi mojego pierwszego, wysłużonego Nikona i tak po raz pierwszy zetknęłam się z pojęciem przesłony, czasu naświetlania, kompensacji ekspozycji, ISO i innych przydatnych wiadomości. Jeśli taka masa informacji jest dla Ciebie przytłaczająca, wyznacz sobie porcję informacji, jaką przyswoisz w tygodniu i małymi krokami zmierzaj do celu. A jeśli kompletnie nie masz zapału na przebrnięcie tej lektury...

3. ZNAJDŹ W APARACIE PRZYCISK WYŁĄCZANIA LAMPY BŁYSKOWEJ

I natychmiast ją wyłącz. Lampa błyskowa wysysa ze zdjęć kulinarnych wszelką urodę. Za chwilę poznasz sekret domowego studia fotograficznego...

4. MAGICZNE SŁOWO: ŚWIATŁO ZASTANE

Światło zastane, czyli światło dzienne emitowane z największej lampy - słońca. Znajdź w domu jasny zakątek, najlepiej bezpośrednio przy oknie. Najlepsza pora na fotografię kulinarną w świetle dziennym to poranek i godziny popołudniowe. Jeśli dopiero zaczynasz zabawę z fotografią, ostrego, południowego słońca lepiej się wystrzegać.

Jeśli mieszkasz w suterenie czy piwnicy (słowem: masz za ciemno), po prostu wyjdź na dwór. Znajdź zacieniony skrawek zieleni lub ładny kawałek betonu i fotografuj! Jeśli dzień jest pochmurny, masz idealne warunki oświetleniowe.

5. CIENIE I BLASKI

Ustawiłeś się przy oknie (ja najbardziej lubię, gdy światło pada z boku mojego planu zdjęciowego). Z jednej strony Twój talerz zupy jest ładnie oświetlony, z drugiej trochę gorzej, widzisz wyraźne cienie. Złagodzis je za pomocą - uwaga, będzie profesjonalne słowo - BLENDY.

Blenda to kawałek jasnego materiału/papieru, który ma za zadanie doświetlić ciemniejszą stronę kadru. Jeśli już chcesz porzucić fotografię, bo twierdzisz, że nie masz blendy, muszę Cię rozczarować: blendą może być wszystko, nawet Twoja biała bluza.

Najlepszą blendą jest złożony na pół kawałek białego brystolu - jest lekki, ustawny i kosztuje grosze. Taką blendę ustawiasz równolegle do źródła światła. Najlepiej, abyś na własne oczy poznał działanie blendy, w tym celu...

6. RÓB PRÓBNE ZDJĘCIA

Zrób zdjęcie z blendą i bez niej. Porównaj efekty. A teraz zamiast białej blendy, postaw czarną (jak się domyślasz, czarny kawałek brystolu będzie super). Dostrzegasz różnicę? Ciemna blenda pogłębia cienie. Możesz o niej zapomnieć, bo w 90% przypadków zależy nam na zmniejszeniu cieni, nie ich powiększeniu. Ale pamiętaj, że...

7. CIENIE SĄ POTRZEBNE

Nie możesz ich zupełnie się pozbyć, bo to światło i cień malują obraz. Możesz je zmniejszyć, ale jeśli chcesz fotografować produkty bez cieni, zainwestuj w namiot bezcieniowy i produkuj bezduszną fotografię rodem ze Stocka.

8. CO FOTOGRAFOWAĆ?

Nie radzę zaczynać od fotografowania dań w restauracji, bo to niepotrzebny stres, a i danie szybko stygnie. Zabawę w fotografa kulinarnego zacznij w swoim domu, na produkcie, który dzielnie zniesie Twoje zmagania przed obiektywem.

Na start nie polecam lodów, zup, które szybko stygną, warzyw, które natychmiast więdną. Słowem, daruj sobie produkty, które wymagają sprawności, zacznij od ziarenek kaszy, pęczka rzodkiewek, jabłek czy ciasta z owocami.

9. MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ

To złota zasada, która sprawdza się w każdej dziedzinie życia (za wyjątkiem ilości kluseczek w zupie pomidorowej). Zaczynij od prostych kadrów: weź pęczek szparagów, garść truskawek czy zwykłe ziemniaki, ułóż je na blacie/betonie/starej tacy i spróbuj sfotografować.

10. KOMBINUJ

Jeśli stara taca nie pasuje Ci do zdjęcia, wymień ją na serwetkę z ładnym wzorkiem. Ja robiąc sesje zwykle fotografuję przedmiot w kilku różnych ujęciach, kompozycjach i z różnymi eksponatami. Dopiero na koniec decyduję, co podoba mi się najbardziej.

11. NIE ZAWAL PLANU DODATKAMI

Kolejne przedmioty dodawaj stopniowo: masz już przyjemne zdjęcie ziemniaków, więc teraz dołóż do nich obieraczkę. Zrób kilka ujęć, a teraz obierz częściowo ziemniaka i zrób kolejne zdjęcie. Zawalenie planu zdjęciowego zbyt dużą ilością dodatków skutkuje tym, że tracisz nad nimi kontrolę. Jeśli dodajesz je stopniowo, każdy z nich jest przemyślany, a Ty panujesz nad każdym elementem planu.



12. NIE ZAPOMNIJ O GŁÓWNYM BOHATERZE ZDJĘCIA

Głównym bohaterem zdjęcia jest potrawa/produkt, jaki fotografujesz, a nie wstążeczki, piórka, kokardki, sztucce, szmatki, naczynia i co tam jeszcze masz w planie. Dlatego zacznij od fotografowania "czystego" produktu, może wydobędziesz jego piękno bez żadnych dodatków?

Jeśli jednak zupa ma wątpliwą urodę, spróbuj lekko ją upiększyć, zrób jej mały make-up. Moimi ulubionymi upiększaczami są...



13. WODA, OLIWA I CUKIER PUDER

Skropione wodą warzywa i owoce nabierają jędrności, wydają się bardziej chrupiące lub - w zależności od ich rodzaju - soczyste. Oliwa z kolei upiększa wszelkie sałatki i zupy, a cukier puder to przyjaciel brzydkich ciast i innych deserów wątpliwej urody.

Jeśli jeden z tych trzech składników to za mało, a zupa nadal wygląda jak bagno, dorzuć jakiś element kolorystyczny: trochę porwanej zieleniny, pomidorka koktajlowego, uprażone ziarna sezamu czy słonecznika, zaś ciasto ozdób owocami. Ważne, by zachować logikę kadru i np. żurku nie ozdobić truskawkami, a ciasta z rabarbarem - kolendrą.



14. FOTOGRAFUJ KAŻDY ETAP POWSTAWANIA DANIA

Poświęć klatkę zupie ozdobionej wyłącznie oliwą, potem zrób zdjęcie, gdy na jej powierzchni pływa już pietruszka, a na koniec sfotografuj grzanki. Zanurz łyżkę w misce i też to sfotografuj. A gdy zjesz zupę, zrób zdjęcie pustej miseczki. Albo pustego talerzyka z okruszkami po cieście. To też mogą być piękne kadry!



15. PRZYSŁONA

Podobają Ci się zdjęcia, na których kawałek ciasta ma piękną ostrość, a już tło jest rozmazane? Poznaj kolejne magiczne słowo: PRZYSŁONA.

Mała wartość przysłony ($f\ 1,4 / 1,8 / 2,0$) gwarantuje małą głębię ostrości. Mówiąc prosto: zdjęcie będzie ładnie rozmazane. Ustawienia przysłony to drugie zagadnienie techniczne, które po wyłączeniu lampy błyskowej powinienes poznać. Pokombinuj i zrób zdjęcia z różnymi przysłonami - wówczas na własne oczy zobaczysz, o czym tu rozprawiam. Jeśli zaś robisz zdjęcia tylko aparatem wmontowanym w telefon, pole manewru masz ograniczone. Najlepiej ogranicz się wtedy do kadrów...

16. Z LOTU PTAKA

Jeśli masz malutko miejsca na zdjęcia, seledynowe ściany lub inne ciężkie tło do zdjęć, fotografuj z góry. Zdjęcia potraw/produktów z lotu ptaka wyglądają ładnie i są mniej wymagające. Taka perspektywa jest najlepsza, jeśli fotografujemy telefonem. Oczywiście, jeśli chcesz pokazać piętrowy tort czy stos kanapek, zdjęcie z lotu ptaka spłaszczy potrawę i nie ukaże jej głównej cechy. Ale poza takimi wyjątkami, to bezpieczna perspektywa.

Sama często fotografuję jedzenie komórką, bo da się zrobić fajne zdjęcia za pomocą takiego sprzętu. Jak już wcześniej pisałam, zero wymówek!



17. PODGLĄDAJ INNYCH, INSPIRUJ SIĘ, ALE NIE KOPIUJ

Nie będę oryginalna: wyrobienie własnego stylu wymaga czasu i pracy. Jeśli naprawdę lubisz fotografować, z czasem będziesz robić coraz lepsze zdjęcia. Nie ma dnia, bym nie zrobiła jakiegoś zdjęcia. Czasem moje fotki stają się fotografiami. Dzieje się tak wtedy, kiedy zrobię wyjątkowo udany kadr, uchwycę jakiś moment i odpowiednie światło. Nigdy jednak nie kopiowałam czyichś ujęć, nie kierowałam się modami (które widać zwłaszcza na Instagramie - gofrom z mrożonymi owocami mówię stanowcze NIE!).

Spójrzcie, to fotografia, którą wygrałam międzynarodowy konkurs fotografii kulinarnej Pink Lady Food Photographer of the Year 2020 w kategorii Food for the family. Nie ma tu żadnej stylizacji, są proste talerze, stary obrus, światło, które wpada przez jedno okno i łapka mojego syna sięgająca po parującego naleśnika. Nie użyłam tu nawet blendy. Jest prosto, ale zdjęcie ma w sobie ładunek emocjonalny i - odważę się to napisać - klimat.



PODZIĘKOWANIA

Dziękuję Oldze Pawlikowskiej za dobrą radę przy tworzeniu tego e-booka.

E-book powstał w wyniku warsztatów "Zoom na smak" zrealizowanych w ramach programu Instytutu Kultury Miejskiej Otwarty IKM.

Uczestnikom warsztatów dziękuję za obecność i mnóstwo pozytywnych reakcji, aż chce się działać dalej!

Nota bene: wszystkie zdjęcia, oprócz tych z punktu 16 i 17, zrobiłam podczas prowadzenia warsztatów kulinarnych on-line.

ISBN 978-83-66003-66-8

otwarty**ikm**